



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 43]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, फरवरी 2, 2017/माघ 13, 1938

No. 43]

NEW DELHI, THURSDAY, FEBRUARY 2, 2017/MAGHA 13, 1938

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 31 जनवरी, 2017

फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फा.सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 4 जुलाई, 2016, द्वारा भारत के राजपत्र असाधारण, भाग III, खंड 4, में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी गयी थीं, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 12 जुलाई, 2016, को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया है;

अतः अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड.) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

विनियम

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ.—(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) पहला संशोधन विनियम, 2017 है।

(2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 में,-

(क) विनियम 1.2 के उपविनियम 18 की मद (iv) में “फास्फोरिक अम्ल” शब्दों के पश्चात् “सिटरिक अम्ल और किसी उपयुक्त खाद्य श्रेणी एन्जाइम” शब्द अंतःस्थापित किए जाएंगे;

(ख) उक्त विनियमों के विनियम 2.2 में, -

(i) उपविनियम 2.2.1 के, खंड 1 में, “इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है” शब्दों से आरंभ होने वाले और “हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा” शब्दों से समाप्त होने वाले भाग का लोप किया जाएगा;

(ii) उपविनियम 2.2.2 में,-

(अ) आरंभिक पैरा में, “वनस्पति वसा” शब्दों के स्थान पर “वनस्पति वसा/तेल” शब्द रखे जाएंगे;

(आ) खंड (vi) का लोप किया जाएगा;

(ग) विनियम 2.4 के उपविनियम 2.4.6 में, खंड 16 के पश्चात्, निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“17. जई (ओट्स) :

(1) जई *अवेना सतीवा* या *अवेना बायजेटिना* के शुष्कित पके हुए दाने होंगे। दाने ठोस, स्वच्छ, स्वास्थ्यप्रद होंगे और विषाक्त बीजों, जीवित कीटों और दृष्टिगोचर संचों से मुक्त होंगे और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात्:-

(i)	आर्द्रता	भार के अनुसार 14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ii)	विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं, जिसमें से भार के अनुसार खनिज वस्तु 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी और भार के अनुसार पशुजनित अशुद्धताएं 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी।
(iii)	अन्य खाद्य दाने (जई से भिन्न दाने)	भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(iv)	क्षतिग्रस्त दाने (जिसके अंतर्गत गिरियों के ऐसे टुकड़े आते हैं जो आर्द्रता, मौसम, रोग, कीटों, संचन, तापन, किण्वन, अंकुरन या अन्य कारणों से विकृति दर्शाते हैं)	भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(v)	कीड़ा खाया अनाज [घुन पीड़ित अनाज और कीट वेधित शामिल (जो कि अल्प रूप से या पूर्ण रूप से कीट वेधित हो सकते हैं)]	गणना के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं। जिसमें गणना के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक कीट वेधित न हो।
(vi)	न्यूनतम परीक्षण भार (जई की सौ लिटर मात्रा भार प्रति हैक्टोलिटर किलोग्राम के रूप में अभिव्यक्त (कि.ग्रा./है.लि.))	46 कि.ग्रा./है.लि. से कम नहीं।

(vii)	तुष निकाली गई और टूटी हुई गिरियां	भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(viii)	यूरिक अम्ल	प्रति कि.ग्रा. 100 मि.ग्रा. से अधिक नहीं।
(ix)	अर्गट	फंफूद क्लेविसेप्स पुरपूरिया की कठोरपट्टिका अधिकतम 0.05 प्रतिशत एम/एम

(2) खाद्य सहयोग्य

उत्पाद में इन विनियमों से संलग्न परिशिष्ट क में विनिर्दिष्ट खाद्य सहयोग्य अंतर्विष्ट होंगे।

(3) संदूषक, आविष और अवशिष्ट

उत्पाद के संदूषक, आविष और अवशिष्ट, खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

(4) खाद्य स्वच्छता

(क) उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में उपबंधित दिशानिर्देशों के अनुसार तैयार और बरता जाएगा।

(ख) उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट ख में विनिर्दिष्ट सूक्ष्मजैविकी अपेक्षा के अनुरूप होगा।

(5) लेबलीकरण

उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अनुसार लेबलीकृत किया जाएगा।

(6) नमूना लेने और विश्लेषण की पद्धति

नमूना लेने और विश्लेषण की पद्धति भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण के खाद्य विश्लेषण पद्धति के अनुसार होगी”;

(ii) उपविनियम 2.4.10 के खंड 1 के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात्-

1. पास्ता उत्पाद: अकेले या संघटकों के संयोजन से, जिनमें सूजी, मैदा, चावल का आटा, मूंगफली का आटा, टैपियोका आटा सी खाद्य सोया आटा या विनियमों के उपविनियम 2.4 में निर्दिष्ट किस अन्य धान्य का आटा को गूंधकर और उसे मढ़कर या अन्य किसी विधि से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है इसमें निम्नलिखित में से एक या एक से अधिक संघटक अकेले या मिश्रण रूप में हो सकते हैं: दुग्ध चूर्ण, फल याव सब्जी और उनके उत्पाद या सार, सामान्य खाद्य नमक, पोषक मिठास कारक, मांस और उसके उत्पाद, मछली और उसके उत्पाद, अंडे और उसके उत्पाद, मसाले, कंडीमेंट और हर्ब या उनके सार सहित, विटामिन, मिनरल, खाद्य वसा और तेल, यीस्ट सार, यीस्ट और उसके उत्पाद, हाइड्रोलीज्ड पादप प्रोटीन, सोया सॉस चूर्ण। इसमें इन विनियमों की परिशिष्ट क में निर्दिष्ट खाद्य सहयोग्य अंतर्विष्ट हो सकेंगे। वह मिलाए गए रंग, धूल, कीट के लारवे और अशुद्धताओं या किसी अन्य बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

आर्द्रता	12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल(एच.सी.एल.)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं।”।
में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी
[विज्ञापन-III/4/असा./408/16(187)]

टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ. सं. 2-15015/30/2010 तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और पश्चातवर्ती निम्न अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए: -

- (i) एफ. सं. 4-15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) एफ. सं. पी.15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) एफ. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;

- (iv) एफ. सं. पी.15025/262/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) एफ. सं. 1-83एफ/एससीआई. पैन्-अधि./एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) एफ. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) एफ. सं. पी.15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015;
- (viii) एफ. सं. पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवंबर, 2015;
- (ix) एफ. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (x) एफ. सं. पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (xi) एफ. सं. पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवंबर, 2015;
- (xii) एफ.सं. 1-10(1)/स्टैंडर्ड/एसपी(मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद)/एसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) एफ. सं 3-16/विशिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) एफ. सं. 15-03/एफ./एफएसएसएआई/2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) एफ. सं. 3-14एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्युटिकल्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) एफ. सं. 1-12/मानक/एस. पी. (मधु. मधुकारक)/एफ.एस.एस.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016
- (xviii) एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितम्बर, 2016;
- (xix) फा. सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितम्बर, 2016;
- (xx) एफ. सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) फा.सं. 11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पये)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सपुये) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ. सं.पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसम्बर, 2016; और
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसम्बर, 2016।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 31st January, 2017

F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, were published as required under sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number F. No. Stds/O&F/ notification(1)/FSSAI-2016, dated the 4th July, 2016 in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of

thirty days from the date on which the copies of the Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on 12th July, 2016;

And whereas objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

Regulations

1. **Short title and commencement.**—(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) first Amendment Regulations, 2017.
(2) They shall come into force on the date of final publication in the Official Gazette.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,-
 - (a) in regulation 1.2, in sub-regulation 18, in item (iv), after the words “citric acid”, the words “and any suitable food grade enzyme” shall be inserted;
 - (b) in regulation 2.2
 - (i) in sub-regulation 2.2.1, in clause 1, the portion starting with the words “Further, if the oil is obtained” and ending with the words “Hexane more than 5.00 ppm” shall be omitted;
 - (ii) in sub-regulation 2.2.2,
 - (A) in the opening paragraph, for the words “vegetable fat”, the words “vegetable fat/oil” shall be substituted;
 - (B) clause (vi) shall be omitted;
 - (c) in regulation 2.4, -(i) in sub-regulation 2.4.6, after clause 16, the following clause shall be inserted, namely:-

“17. OATS

(1) Oats shall be dried mature grains of *Avena sativa* or *Avena byzantina*. It shall be sound, clean, wholesome, and free from toxic seeds, live insects and visible mold. It shall also conform to the following standards, namely:-

(i)	Moisture	Not more than 14.0 per cent. by weight
(ii)	Foreign matter(Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii)	Other edible grains (grains other than oats)	Not more than 3 per cent. by weight.
(iv)	Damaged grains (including pieces of kernels that show visible deterioration due to moisture, weather, disease, insects, mould, heating, fermentation, sprouting or other causes)	Not more than 3 per cent. by weight.

(v)	Weevilled grains (weevilled grains include weevil infested grains and insect bored (which may be partially or wholly bored by insects)	Not more than 2 per cent. by count count out of which not more than 0.5 per cent. by count shall be insect bored.
(vi)	Minimum test weight (weight of hundred litre volume of oats expressed as kilograms per hectolitre (kg/hl).	Not less than 46 kg/hl
(vii)	Hull-less and broken kernels	Not more than 5 per cent. by weight.
(viii)	Uric acid	Not more than 100 mg per kg.
(ix)	Ergot	Sclerotium of the fungus <i>Claviceps purpurea</i> 0.05 per cent. m/m max

(2) Food Additives

The product shall contain food additives specified in Appendix A appended to these regulations.

(3) Contaminants, Toxins and Residues

The product contaminants, toxin and residues shall be in accordance with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

(4) Food Hygiene

(a) The product shall be prepared and handled in accordance with the guidelines provided in Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.

(b) The product shall conform to the microbiological requirement specified in Appendix B to these regulations.

(5) Labelling

The product shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011.

(6) Method of Sampling and Analysis

The method of sampling and analysis shall be in accordance with the FSSAI Manual of Method of Analysis of Food.”;

(ii) in sub-regulation 2.4.10, for clause 1, the following clause shall be substituted, namely-

“1. PASTA PRODUCTS: means the product obtained from one or a combination of ingredients including suji, maida, rice flour, groundnut flour, tapioca flour, edible soy flour or flour of any other cereal referred to in sub-regulation 2.4 by kneading the dough and extending it or by any other process. It may contain one or more of the following ingredients either singly or in combination:

milk powder, fruit and vegetables and products thereof or their extracts; edible common salt, nutritive sweeteners, meat and products thereof; fish and products thereof; eggs and products thereof; spices, condiments and herbs including their extracts; vitamins and minerals; edible fats and oils; yeast extract, yeast and product thereof; hydrolysed plant protein and soy sauce powder.

It may contain food additives specified in Appendix A appended to these regulations. It shall be free from dirt, insect’s larvae and impurities or any other extraneous matter.

It shall conform to the following standards:-

Moisture	Not more than 12.5 per cent.
Ash insoluble in dilute HCl (On dry basis)	Not more than 0.1 per cent.”.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exy./408/16(187)]

Note : The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers:

- (i) F. No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;
- (ii) F.No.P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013;
- (iii) F.No.5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;
- (iv) F.No.P.15025/262/13-PA/FSSAI, dated the 5th December, 2014;
- (v) F.No.1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17th February, 2015;
- (vi) F.No.4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;
- (vii) F.No.P.15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (viii) F.No.P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (ix) F.No.7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
- (x) F.No.P.15025/208/2013-PA/FSSAI dated the 13th November, 2015;
- (xi) F.No.P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xii) F.No.1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated the 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification(Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated the 13th July 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/ FSSAI-2015, dated the 15th July 2016;
- (xvii) F. No.1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated the 23rd August, 2016;
- (xviii) F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated the 5th September 2016;
- (xix) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated the 14th September 2016;
- (xx) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October 2016;
- (xxi) F.No.11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated the 10th October 2016;
- (xxii) F. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated the 25th October 2016;
- (xxiii) F. No.1-11(1)/Standards/SP(Water & Beverages)/FSSAI-2015, dated the 15th November, 2016; and
- (xxiv) F. No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated the 2nd December, 2016; and
- (xxv) F. No. P.15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated the 29th December, 2016.